cafetería··cafeteria

cafés··coffee

solo *espresso* · cortado *machiatto* **1.40€** con leche *latte* · americano *long black* **1.60€**
capuccino · carajillo · bombón **2€** frappé **2.10€** frappuccino **2.60€**
yoga chai latte **1,70€** curcuma latte **2€** mochaccino **2,20€** iced matcha latte **3€**
descafeinado decaf · "leche" de avena oat "milk" · con hielo with ice **+0.10€**

tés y infusiones··tea

english breakfast **2.50€**
earl grey superior **3€** *negro, con aceite bon dia!de bergamota black w/ bergamot oil*
gunpowder especial **2.50€** *verde green*
pu-erh original **2.50€** *rojo red*
manzanilla de maó ecológica **3€** *camomille*
honeybush puro orgánico *rooibos* **3€** *organic rooibos*
rooibos con almendra amarga **2.50€** *with bitter almond*
poleo menta **2.50€** *mint tea*
verde mar **3€** *rosa mosqueta, lemongrass, hierbaluisa, regaliz, limón, hierbabuena*
rosehip, lemon verbena, lemongrass, liquorize, lemon peel, spearmint
chai **3€** *canela+clavo+cardamomo+jengibre cinnamon+ginger+clove+cardamom*
frutos rojos **2.50€** *moras+arándanos+grosellas+fresones+endrinas*
raspberries+blueberries+currants+blackberries

fruta líquida··liquid fruit

smoothie · milkshake· indian lassi **4.70€**

***naranja · leche · yogur** ·· orange · milk · iogourt* **+ 2 fruitas a escoger** ·· *+ 2 fruit to chose*
fresas, mango, plátano, piña, papaya o frutos del bosque
strawberries, mango, banana, pineapple, papaya or fruits of the forest

desayunos··breakfast

la granola··granola **5€**

muesli, yogur griego, frutos secos, fruta fresca muesli, iogurt, nuts, fresh fruit

las tostadas en pan de molde de semillas··seeded loaf toast

mantequilla+meremeladas artesanas **3€** *butter+marmalade*
mantequilla de cacahuete+mermeladas **3€** *peanut butter+marmalade*

las tostadas en pan blanco··plain bread toast panecillo de semillas **+1€** *seeded bread*

pà amb tomàquet **3€** *tomato bread* queso maó o jamón de cebo **3.50€** *menorcan cheese or cured ham*

los bocatas en panecillo de semillas··seeded bread roll

sobrasada artesana caliente **4.20€** *grilled menorcan craft sobrasada*
pà amb tomàquet con... queso semi maó-menorca o jamón de cebo o atún **4.20€**
tomato bread with menorcan cheese or cured ham or tuna
sobrasada artesana con queso caliente o queso maó con jamón de cebo **4.70€**
grilled craft sobrasada and cheese or menorcan cheese and cured ham
boquerones+atún+tomate **6€**
anchiovies in vinegar+tuna+tomato

sandwich de pan de semillas··seeded loaf sandwich

jamón york+queso **4€** *ham+cheese*

consúltanos ante cualquier duda respecto alergias alimentarias · ask your waiter about food allergen

vermuteo·picoteo·tapas·minicocina··snacks·apetizers·tapas to share

#formentera **4.50€** *pan+aceitunas rotas+all-i-oli bread+cracked olives+garlic mayonnaise*
#pim-pam **3€** *patatas+aceitunas rellenas de anchoa crisps+olives stuffed with anchovy*
#vic **5.50€** *patatas+aceitunas+mini fuets crisps+olives+small cured sausages*
#vilassar **14€** *patatas+aceitunas+berberechos crisps+olives+cockles*
#4fantásticos **20€** *patatas+aceitunas+berberechos+boquerones crisps+olives+cockles+anchovies in vinegar*
aceitunas *olives*:
rellenas *stuffed with anchovy* **2€** rotas *cracked* **3€** kalamatas *kalamata's* **3€**
patatas chips "marinas -con sal de formentera-" **1.50€** *crisps*
nuestras almendras tostadas **2€** *home made toasted almonds*
mejillones 8/12 de las rías en escabeche "serrats" **11€** *tinned mussels in pickled sauce*
berberechos 30/35 de las rías gallegas "la brújula" **12€** *tinned cockles in brine*
almejas al natural "espinaler" **8.50€** *tinned clams in brine*
navajas de las rías 5/8 al natural "la brújiula" **15€** *tinned razor shells in brine*
zamburiñas de las rías en salsa gallega "espinaler" **7.50€** *tinned baby scallops in sauce*
anchoas del cantábrico 00 **15€ 8ud/7,50€ 4ud** *"00" cured anchovies*
boquerones en vinagre "ortiz" **8€** *anchiovies bleached in vinegar*
filete de sardina ahumada "casa santoña" **3€** *smoked sardine fillet*
sardinas asadas "la brújula" **7€** *roasted sardines in sauce*
pastel de cabracho con gratén de all-i-oli **8,50€** *red scorpionfish cake with all-i-oli au gratin*
paletilla ibérica de bellota de guijuelo "joselito" **20€** *acorn feeded iberian ham*
mini fuets "la selva" **3€** *small cured sausages*
queso artesano *"sa canova, cala blanc"* *-pieza 250 gr-* **15€** *craft menorcan cheese -250 gr piece-*
queso viejo artesano *"s'arangí"*, en aceite de oliva **8€** *old menorcan cheese cured in olive oil*
degustación de quesos d.o.p. maó-menorca **8€** *menorcan cheese tasting*
no-bravas: patatitas asadas con all-i-oli y mojo rojo **5€**
roasted baby poatoes with garlic mayonnaise and canarian red mojo
nachos con queso y jalapeños **6€** *cheesy nachos with jalapeños*
hummus de kalamatas+pan de pita **5.50€** *kalamata olive hummus w/ pita bread*
tartaleta de figat+sobrasada+queso maó-menorca **5€** *fig marmalade+sobrassada+cheese tart*
croquetón de berenjena, queso y orégano **4€** *aubergine, cheese and oregano XL croquette*
buñuelos de bacalao, con all-i-oli **9€** *cod fritters with garlic mayonnaise*
falafel con chutney de mango y salsa de yogur **4€** *falafel with mango chutney and iogourt sauce*
quiche de espinacas, queso maó, cherrys y nueces **4€** *spinach, tomato, ,cheese and walnut quiche*
lomitos de bacalao ahumado con tomate y olivada **15€** *smoked cod loins, tomato and olive spread*
pastel de patata, queso y bacon **9€** *potato, cheese and bacon cake*
albóndigas de pulpo en salsa verde **6.50€** *octopus meatballs with parsil sauce*
pollo satay, estilo thai **5.50€** *satay chiken, thai style*
fricandó de ternera y ceps (boletus) **5.50€** *beef with boletus (mushrooms) in sauce*
crepinette de cordero al romero, miel y soja **6€** *rosemary lamb crepinette, soy and honey*

pan **1€** *plain bread* pan con tomate **3€** *tomato bread* all-i-oli **1€** *garlic mayonnaise*

la repostería··sweets

cheesecake de brossat (requesón menorquín) y cítricos **5€**
brossat (menorcan ricotta) and citrus cheesecake
chili brownie, con cacahuetes **5€**
chili brownie with peanuts

consúltanos ante cualquier duda respecto alergias alimentarias · ask your waiter about food allergen

cervecería··beer

barril··draught estrella damm 5,4°
caña 1/4l. *small/half pint* **1.80€** copa 1/3l. *medium* **2.30€** medio 1/2l. *large/pint* **4€**

free-damm 1/3l. 0° *alcohol free* **2.60€** voll-damm 1/3l. 7,2° *märzen double* **3€**
malquerida 1/3l. 5° *fresh red lager* **3€** alhambra reserva 1925 1/3l. *6,4° pilsener* **3.20€**
sant climent grahame pearce 1/3l. 4,7° *menorcan craft lager* **3,50€**
inedit 1/3l. 4,8° *pale ale* **3,50€** judas 1/3l. 8,5° *strong ale* **5€**

vermut··vermouth

espinaler **2.60€** martini **3.10€** binitord **3,50€**
yzaguirre reserva **3.50€** dos deus reserva única 2013 **5€**

la bodega··wine cellar

(precio por copa/botella··price by glass/bottle)

los generosos··aperitifs

- fino en rama eléctrico *pedro ximenez* montilla-moriles toro albalá **3/-€**
- manzanilla papirusa *palomimo* jerez-xérès-cherry lustau **3.50/-€**

los de la casa··house wine

- viña calera *verdejo* rueda marqués de riscal **2.70/15.50€**
- larrosa *garnacha+tempranillo* rioja izadi **2.70/15.50€**
- oñal crianza *tempranillo+garnacha+graciano* rioja oñal **2.70/15.50€**
- huguet brut nature reserva *macabeu+perellada+pinot noir* cava huguet de can feixes **4,20/24€**

los de casa··menorcan wine

- binifadet *chardonnay* vi de la terra de menorca binifadet **-/24€**
- torralbenc chardonnay+*sauvignon+viognier* *vi de la terra illes balears* *torralbenc vell* **-/30€**
- torralbenc *monastrell+perelada* *vi de la terra de menorca* *torralbenc vell* **-/30€**
- sa forana *coupage* vi de la terra de menorca sa forana **-/24€**
- torralbenc *merlot+syrah* *vi de la terra de menorca* *torralbenc vell* **-/30€**
- binifadet espumós brut *chardonnay* vi de la terra de menorca binifadet **-/30€**

los de la pizarra··blackboard wine

- benufet *garnatxa blanca* terra alta herència altés **-/20€**
- tricó *albariño* rías baixas compañía de vinos tricó **-/24€**
- taleia *sauvignon blanc+sémillon* costers del segre castell d'encús **-/30€**
- pasión de *bobal* utiel-requena bodega sierra norte **-/20€**
- tanuki bob *mantonegro* vi de la terra de mallorca 4 kilos vinícola **-/24€**
- unacepa I *tinta del país (tempranillo)* ribera de duero valduero **-/30€**
- llopart rosé brut nature microcosmos *pinot noir+monastrell* cava llopart **-/30€**

los dulces··sweet wine

- castaño dulce *monastrell* yecla familia castaño **3€/-€**
- finca antigua *moscatel* la mancha arráez **4€/-€**
- *don PX gran reserva 1990* *pedro ximenez* montilla-moriles *toro albalá* **7€/-€**

coctelería y copas··cocktails and drinks

locales··*locals*

pomada **3.50€** / **6€** *gin xoriguer+kas limón+zumo de limón gin xoriguer+lemon soda+lemon juice*

sangría de vino//cava **5€** / **16€** // **5.50€** / **18€** *fruta+vino+brandy+triple-sec+azúcar+kas limón*
fresh fruit+Wine+brandy+triple-sec+sugar+lemon soda

tinto de verano **3€** *vino tinto+kas limón o gaseosa red wine+lemon kas or lemonade*

algunos clásicos··*classics*

adonis **5.50€** fino+vermouth rojo+angostura *fino sherry+ red vormouth+angostura bitters*

alexander **6.50€** *brandy+licor de cacao+nata brandy+cocoa liquor+cream*

americano **5.50€** *vermut rojo+campari+soda red vermouth+campari+soda*

aperol spritz **6€** aperol+cava+soda *aperol+cava+soda*

bellini **5€** *cava+puré de melocotón cava+peach puree*

black russian **6.50€** *vodka+licor de café vodka+coffee liquor*

bloody mary **7€** *vodka+zumo de tomate+perrins+zumo de limón+sal vegetal+pimienta blanca+tabasco*
vodka+tomato juice+worcestershire sauce+lemon juice+veg salt+white pepper+tabasco

caipirinha **6.50€** *cachaça+azúcar+lima exprimida cachaça+sugar+squeezed lime juice*

daiquiri **6.50€** *ron blanco+azúcar+zumo de limón rum+sugar+lemon juice*

dark 'n' stormy **8,50€** *ron añejo+cerveza de gengibre+zumo de lima dark rum+ginger beer+lime juice*

dirty martini **6.50€** *vodka, vermut seco y salmuera vodka, dry vermouth and brine*

dry martini **6.50€** *london dry gin+vermut seco london dry gin+dry vermouth*

espresso martini **7€** *café+vodka+licor de café+azúcar coffee+vodka+coffee liquor+sugar*

gimlet **6.50€** *london dry gin+jarabe de lima london dry gin+lime syrup*

gin fizz **6.50€** *gin+azúcar+zumo de limón+soda gin+sugar+lemon juice+soda*

irish coffee **10€** *irish whiskey+café+azúcar+nata irish whiskey+coffee+sugar+cream*

kir-royal **4.50€** *cava+crema de cassis cava+creme de cassis*

long island iced tea **7€** *gin+triple-sec+vodka+tequila+ron+coca-cola*

mai-tai #3 **10€** *ron blanco y añejo+amaretto+triple-sec+naranja+piña+granadina*
white rum+dark rum+amaretto+triple-sec+orange+pineapple+grenadine

manhattan **7€** *bourbon+vermut rojo+angostura bourbon+red vermouth+angostura bitters*

margarita **6.50€** *tequila+triple-sec+zumo de limón tequila+triple-sec+lemon juice*

mimosa **4.50€** *cava+zumo de naranja natural cava+orange fresh juice*

mint julep **7€** *bourbon+azúcar+menta fresca bourbon+sugar+fresh mint leaves*

mojito cubano **6.50€** *ron blanco+menta fresca+zumo de limón+azúcar+soda+hielo roto*
white rum+fresh mint leaves+lemon juice+sugar+crushed ice

mojito gold **7.50€** *ron añejo+menta+zumo de limón+azúcar integral+soda+hielo roto*
dark rum+fresh mint leaves+lemon juice+brown sugar+soda+crushed ice

mojito platinum **10€** *ron gran reserva+menta+zumo de naranjaa+sirope de ágve+ginger ale+hielo roto*
very old rum+fresh mint leaves+orange juice+agave syrup+ginger ale+crushed ice

negroni **6.50€** *gin+vermouth rojo+campari dry gin+red vermouth+campari*

old fashioned **8€** *whiskey+azúcar+angostura whiskey+sugar+angostura bitters*

piña colada **6.50€** *ron+coco+piña rum+coconut+pineapple*

pisco sour **7€** *pisco+zumo de limón, azúcar clara de huevo pisco, lemon juice, sugar, egg white*

rob roy **7€** *scotch whisky+vermut rojo+angostura scotch blended whisky+red vermouth+angostura bitters*

rusty nail **8.50€** *scotch whisky+drambuie scotch whisky+drambuie*

screwdriver **7€** *vodka+zumo de naranja natural vodka+fresh orange juice*

tequila sunrise **6.50€** *tequila+zumo de naranja+granadina tequila+orange juice+grenadine*

whiskey sour **7€** *bourbon+zumo de limón+azúcar bourbon+lemon juice+sugar*

white russian **7€** *vodka+licor de cafe+nata vodka+coffee liqueur+cream*

coctelería y copas II··cocktails and drinks II

especiales del chèspir··*chèspir specials*

after nine **6€** *crema de ron+peppermint+chocolate rum cream+peppermint+chocolate*
apelini **5€** *cava+puré de manzana verde cava+green apple puree*
brown russian **7€** *vodka+jarabe de chocolate negro+nata vodka+dark chocolate syrup+cream*
ginmojitonic **8€** *gin innat+menta fresca+azúcar+zumo de naranja+tónica bliss yuzu+hielo roto*
menorcan innat premium gin+mint leaves+sugar+orange juice+yuzu flavoured tonic water+crushed ice
matcha sour **8€** *té matcha+brandy+zumo de limón+azúcar+clara de huevo*
matcha tea+brandy+lemon juice+sugar+egg white
mojirinha **10€** *menta fresca+cachaça+lima+zumo de limón+soda+azúcar+hielo roto*
fresh mint leaves+cachaça+lime+lemon juice+soda+sugar+crushed ice
pink russian **7€** *vodka+nata+granadina vodka+cream+grenadine*
spider special **6€** *advocaat (licor de huevo)+brandy+7up adocaat (egg liquor)+brandy+lemonade*

frutales y naturales··*fresh and fruity* **8€**

a-ron *+naranja+fresa+mango rum+orange+strawberries+mango*
b-malibú *+naranja+fresa+plátano malibu+orange+strawberries+banana*
c-tequila *+naranja+fresa+piña tequila+orange+strawberries+pineapple*
d-cachaça *+naranja+piña+papaya cachaça+orange+pineapple+papaya*
e-vodka *+naranja+frutos del bosque vodka+orange+fruits of the forest*

mocktails *sin alcohol··alcohol free*

fresito **5.50€** *puré de fresas+azúcar+zumo de limón+soda strawberries purée+sugar+lemon juice+soda*
frozen peach **7.50€** *pure de melocotón, zumo de naranja y limón, nata, nestea*
peach puree, orange and lemon juice, cream, iced tea
shirley temple **5€** *ginger ale+naranja+piña+granadina ginger ale+orange+pineapple+grenadine*
virgin bellini/apelini **4€** *puré de melocotón/manzana verde+soda peach/green apple purée+soda*
virgin matcha sour **6€** *té matcha+zumo de limón+azúcar+clara de huevo matchatea+lemon+sugar+egg white*
virgin mojito **5.50€** *menta+azúcar+zumo de manzana+soda mint leaves+sugar+apple juice+soda*
virgin mary **6€** *zumo de tomate+perrins+zumo de limón+sal vegetal+pimienta blanca+tabasco*
tobato juice+worcestershire sauce+lemon juice+veg salt+white pepper+tabasco

gin/ron/vodka *(mezclado mixed)* (*fever-tree +1€*)

monkey 47 **10€** brockman's · g'vine florasion · hendrick's · mare · martin miller's · london nº1 **9€**
bombay sapphire · brecon · bulldog · innat · nordés · puerto de indias · plymouth · seagram's **7.50€**
barber's · beefeater · gordon's · tanqueray · xoriguer **6€**

matusalem gran reserva · pampero aniversario **9€**
barceló añejo · brugal añejo · cacique añejo · havana 7 **7.50€** bacardí · havana 3 **6€**

grey goose **9€** absolut **7.50€** finlandia · smirnoff · stolichnaya **6€**

whisky/brandy (mezclado *mixed +1€*)

ardbeg 10 **9€** the glenrothes vintage reserve · macallan amber **8€**
canadian club · jameson ·jack daniel's · johnnie walker black · marker's mark **7€**
cutty sark · famous grouse · four roses · j&b · johnnie walker red **6€**

carlos I **8€** mascaró · magno **5€** 103 · soberano **4€**

tequila (*chupito shot*)

don julio añejo **4€** jose cuervo reposado **2,50€** sauza blanco **2€**